

Spessiàri

Dolcetto di Ovada DOC

Vendemmia 2018 – Lotto 0720/2018

VITIGNO: 100% dolcetto – biotipo Nibìo

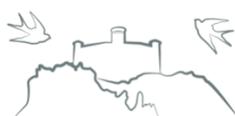
VIGNA: in località detta Bernarda/Vallegrande, situata sulle colline di Rocca Grimalda. Esposizione Sud/Sud-est, terre bianche e tufo. Anno di primo impianto 2012.



Certificazioni	Biologico CODEX – Biodinamico AGRIBIO
Bottiglie	1200
Vendemmia	Manuale in cassette
Resa ettaro	Inferiore 40 qn/ha
Fermentazione/ Macerazione	Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, con rimontaggi e battonage decrescenti per favorire la macerazione fino a esaurimento zuccheri
Affinamento	13 mesi in tonneau e barrique di secondo/terzo passaggio
Alcool svolto	14,02 %
Acidità totale	6,29 g/l
Estratto secco	30,1 g/l
Anidride Solforosa Totale	29,4 mg/l

Temperatura di servizio

16°C - 18 °C



ROCCARONDINARIA

Azienda Agricola

Castello di Rocca Grimalda, Piazza Borgatta 2, 15078 Rocca Grimalda (AL)

tel. 0143873223 - cell. 3357607909